

## ОТЗЫВ

### на автореферат диссертации Ярцевой Натальи Васильевны «СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФАРША ИЗ ПРУДОВЫХ РЫБ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Проведенный соискателем анализ технологий получения фарша из прудовых рыб с введением в него функциональных углеводных компонентов показал, что, во-первых, технологически и экономически выгодно перерабатывать прудовую рыбу на фарш, так как трудоемкие операции: удаление чешуи, головы, многочисленных костей, внутренностей, плавников, в том числе икры или молок, освобождает потребителя от выполнения данных операций в домашних условиях, а во вторых, добавление в него сложных углеводов повысит пищевую и биологическую ценность конечного продукта. Следует отметить, что эффективность такого подхода зависит от правильно выбранной организации проведения процедуры замораживания рыбного фаршевого полуфабриката, т.к. от этого зависит не только сроки его хранения, но и удобство последующего использования для потребителей и предприятий питания, выпускающих конечную кулинарную продукцию.

Таким образом, отмечая актуальность решенных в диссертации задач, теоретическую, практическую значимость полученных результатов, завершенность работы считаю, что цель научного диссертационного исследования соискателем достигнута, однако есть небольшое замечание к работе:

- В автореферате (стр. 14) при описании последовательности процедур получения гранулированного продукта не приведены конкретные способы их осуществления и аппаратурное обеспечение данной технологической цепочки.

Указанное замечание не снижает общей высокой оценки работы Ярцевой Натальи Васильевны, являющейся законченным научным трудом и имеющим существенную научную новизну и практическую ценность в области совершенствования технологии и товароведения пищевых продуктов.

Считаю, что рассматриваемая диссертация на соискание ученой степени кандидата наук выполнена на достаточно высоком научном и методическом уровне и соответствует требованиям п.п. 9-14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемым к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук, а ее автор Ярцева Наталья Васильевна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Доцент кафедры менеджмента и агробизнеса,

ФГБОУ ВО «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»

доктор технических наук,

Латков Николай Юрьевич

специальность 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов

функционального и специализированного назначения и общественного питания».

650056, г. Кемерово, ул. Марковцева, д. 5, тел. +7(908)951-56-44

e-mail: [nlatkov@yandex.ru](mailto:nlatkov@yandex.ru)

Адрес организации: 650056, г. Кемерово, ул. Марковцева, д. 5

Телефон: 8(3842) 73-43-59, e-mail: [ksai@ksai.ru](mailto:ksai@ksai.ru)



ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ		
Начальник отдела кадров		10.11.2022 г.
08	06	20.22 г.

10.11.2022 г.